



الشيكاغي

الطبعة





صندوق صغير ذو حجرتين لحفظ
الشاي وطاس لمزجه ،
أوائل القرن التاسع عشر

حُق من الشب
مرصع بالخزف النفيس ،
١٧٨٣



ملعقة فضية ١٨٥٢

ملعقة فضية ١٨٠٠



حُق من الفخار
مزين بالخزف النفيس ،
١٧٦٠ - ١٧٥٥



أوعية وملاعق للشاي

علبتان فضيتان لحفظ الشاي
١٧٥٢



ملعقة فضية ١٨١٦



ملعقة فضية ١٨٠٠

علبة من الخزف
النفيس مزينة بقطع من ذبل
سلفاقا مرصع
بالعاج ،
١٨٠٠

وعاء فضي كانت تستخدمه
الملكة آن لحفظ
الشاي ١٧١٠



هذا هو أحدُ كُتُبِ ليديرد الرائدةِ ، وهو حلقةٌ من سلسلةٍ وُضِعَتْ
خاصَّةً لِنَفِي بالحاجةِ الماسَّةِ جدًّا إلى كُتُبٍ تَحْتَوِي عَلَى مَعْلُومَاتٍ أَوْلِيَّةِ
أَسَاسِيَّةٍ لِلنَّاشِئِينَ ، وَقَدْ حُطِّطَ لَهَا بِعِنَايَةٍ تَامَّةٍ ، لِتَجْتَذِبَ إِلَيْهَا بِلَهْفَةِ العُقُولِ
المُحِبَّةِ لِلإِسْتِطْلَاعِ وَلِتَسْتَثِيرَ حَمَاسَةَ أولئك الذين لا يُقْبَلُونَ عَلَى القِرَاءَةِ
تَلْقَائِيًا .

لَقَدْ سَاعَدَنَا عَلَى اخْتِيَارِ مَادَّةِ هَذَا الكِتَابِ خُبْرَاءُ مُتَخَصِّصُونَ فِي
مَجَالِ المَادَّةِ العِلْمِيَّةِ وَطُرُقِ مُعَالَجَتِهَا ، فَجَاءَ مُخْتَصِرًا شَامِلًا مُشَوِّقًا وَبَسِيطًا .
وَطَبَعْنَاهُ بِحُرُوفٍ كَبِيرَةٍ مَضْبُوطَةٍ بِالشَّكْلِ التَّامِّ لِتَقْرِيْبِهِ إِلَى الأَعْرَاءِ
الصِّغَارِ .

لَقَدْ اسْتَبَقْنَا أَسْئَلَةَ الأولَادِ حَوْلَ المَوْضُوعِ فَعَالَجْنَاهَا ، وَعَرَضْنَا
الحَقَائِقَ بِتَسْلُسُلٍ مُنطِقِيٍّ ، فَبَيَّنَّا - قَدْرَ الإِمْكَانِ - مَا حَدَثَ فِي المَاضِي ،
وَمَا لَهُ صِلَةٌ بِالحَاضِرِ .

إِنَّ الأَعْمَالَ الفَنِيَّةَ الخاصَّةَ ، الَّتِي زُوِّدَ بِهَا هَذَا الكِتَابُ ، جَعَلَتْهُ فِي
مُسْتَوَى يَنْدُرُ وَجُودُ مِثْلِهِ فِي كُتُبِ القِرَاءَةِ المُخَصَّصَةِ لِهَذِهِ السَّنِّ ، مِنْ
حَيْثُ النُّوعُ وَالثَّمَنُ .

أَمَّا الرُّسُومُ ذَاتُ الأَلْوَانِ الرَّائِعَةِ فَتَظْهَرُ فِي كُلِّ صَفْحَةٍ مِنْ صَفْحَاتِ
هَذَا الكِتَابِ ، لِكَيْ يَكُونَ لَهَا الوَقْعُ الحَسَنُ فِي نَفْسِ القَارِئِ ، وَالإِضْفَاءُ
مَزِيدٍ مِنَ الحَيَوِيَّةِ وَالوُضُوحِ ، شَأْنِ جَمِيعِ كُتُبِ ليديرد الرائدةِ .



الكُتُبُ الرَّائِدَةُ

الشَّيْءُ
س

وَضَعَ أَصُولَهُ : مَائِكَلُ شِمِثْ
وَضَعَ الرُّسُومَ : دَاوُدُ يَلْمَرُ وَرُوحِرُ هُولُ
وَضَعَ النِّصْرَ العَرَبِيَّ : أَحْمَدُ الخَطِيبُ

مَكْتَبَةُ لَبْنَانَ

اكتشاف الشاي

يَعُودُ اِكْتِشَافُ الشَّايِ إِلَى عُصُورٍ مَا قَبْلَ التَّارِيخِ ، وَتَبْقَى قِصَّةُ هَذَا اِلَاكْتِشَافِ مَجَالًا لِلتَّكْهُّمَاتِ وَالْأَسَاطِيرِ .
وَأَشْهُرُ مَا يُرَوَى فِي ذَلِكَ الْقِصَّتَانِ التَّالِيَتَانِ .

تَقُولُ الرِّوَايَةُ الْأُولَى إِنَّهُ مُنْذُ حَوَالِي خَمْسَةِ آلَافِ عَامٍ وَبَيْنَمَا كَانَ الْإِمْبَرَاطُورُ الصِّينِيُّ شِنْ نُونْغُ يَغْلِي مَاءً لِشُرْبِهِ سَقَطَتْ بَعْضُ غُصْنِيَّاتِ مُورِقَةٍ فِي طَاسِ الْغَلِيِّ . وَاسْتَطَابَ الْإِمْبَرَاطُورُ النَّكْهَةَ وَاِكْتَشَفَ أَنَّ الْغُصْنِيَّاتِ جَاءَتْ مِنْ جَنْبَةِ شَايٍ قَرِيبَةٍ ، فَتَمَّ لَهُ بِذَلِكَ اِكْتِشَافُ الشَّايِ !

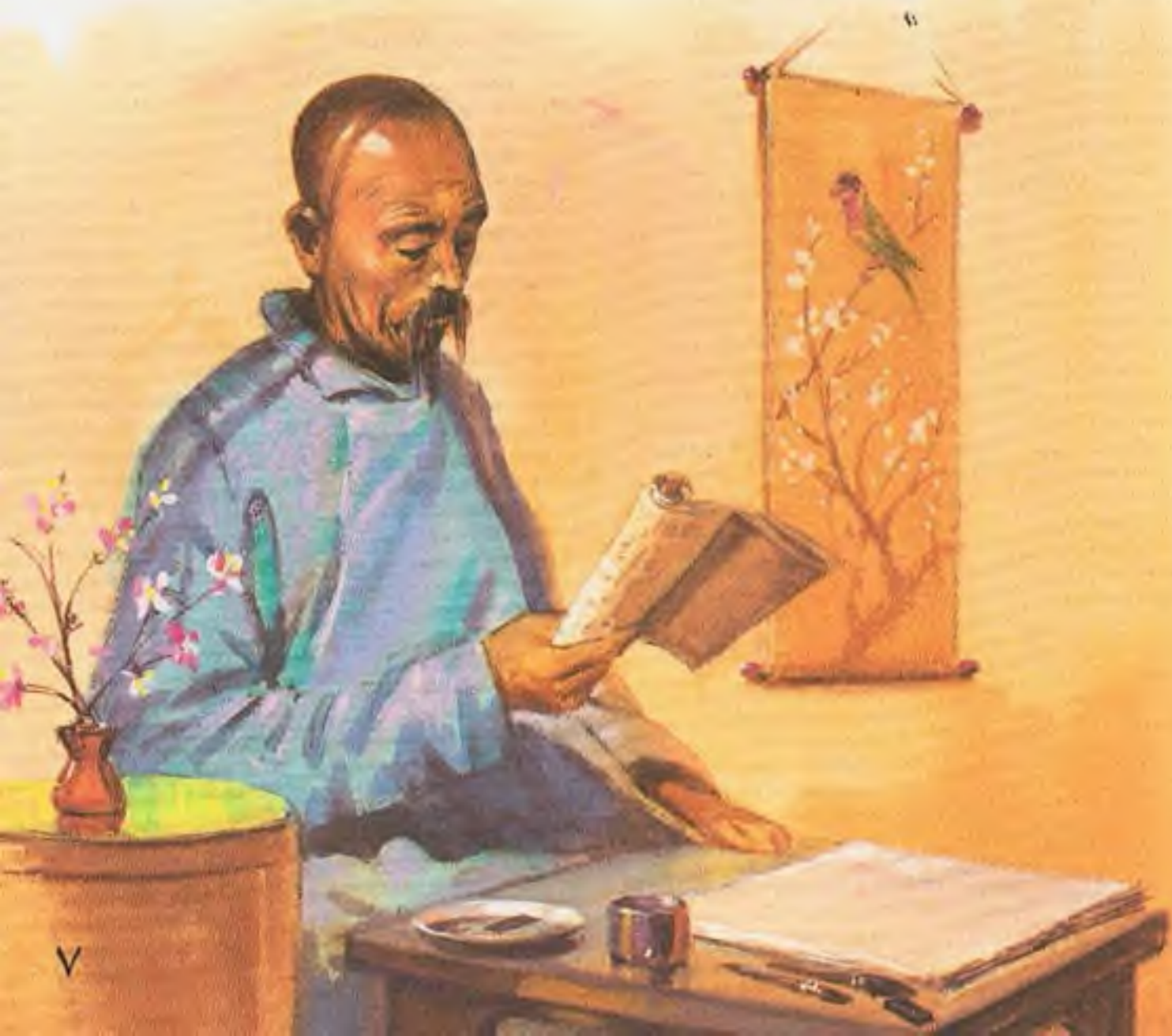


وَتُرَوَّى الْقِصَّةُ الثَّانِيَةُ كَيْفَ أَنَّ نَاسِكًا هِنْدِيًّا اسْمُهُ دَارُومَا حَاولَ قَهْرَ النَّوْمِ وَالْبَقَاءَ يَقِظًا مُدَّةَ سَبْعِ سَنَوَاتٍ .
وَلَمْ تَكَدْ تَنْقُضِي خَمْسُ سَنَوَاتٍ حَتَّى أَخَذَ النَّعَاسُ يُنَالُ مِنْ دَارُومَا . فَتَنَاولَ هَذَا بِضْعَ وُرَيْقَاتٍ مِنْ شُجَيْرَةِ قَرِيبَةٍ وَرَاحَ يَمْضُغُهَا لِیُغَالِبَ النَّعَاسَ - وَكَانَتِ الشُّجَيْرَةُ جَنْبَةَ شَايٍ . فَكَانَ لِتِلْكَ الْوُرَيْقَاتِ ، بِخَاصِّيَّتِهَا الْمُنْبَهَةِ ، الْفَضْلُ فِي بَقَاءِ دَارُومَا يَقِظًا مُدَّةَ السَّنَتَيْنِ الْمُتَبَقِّيَتَيْنِ .

الإعلام في خدمة الشاي

بدأ الصينيون الدعاية للشاي منذ بدأوا زراعته في القرن الثامن على نطاق تجاري. ففي العام ٧٨٠ الميلادي كلف تجار الشاي الصينيون كاتباً اسمه لويو بكتابة مؤلف عن الشاي يزيد في مبيعاتهم منه.

ومما قاله لويو في كتابه إن الشاي شرابٌ نافعٌ ومفيدٌ للناس جميعاً. وقد عمل ذلك على إكساب الشاي شعبيةً وشهرةً فائقتين.



جَنَابُ شاي تَنْبُتُ بَرِيَّةً

الشاي كمشروب

أول من اتخذ من الشاي شراباً هم الصينيون. ولا غرو، فجناب الشاي تنمو بريّة في بلادهم. وقد استطاب الصينيون مذاق الشاي وارتاحوا لخصائصه المنعشة فاهتموا بزراعته. ويعتبر الشاي الصيني أشهر أنواع الشاي وأجودها إنتاجاً.

اليابان تُنتج الشاي بأمر إمبراطوري

ولم يمض وقت طويل حتى حمل بعضهم بذور الشاي إلى اليابان. وقد أحب اليابانيون شراب الشاي وأولعوا به فوق ما أولع به الصينيون أنفسهم. فأمر إمبراطورهم ساغا أن تزرع جنبات الشاي في شتى أنحاء الجزر اليابانية. وتعد اليابان اليوم من أهم البلدان المنتجة للشاي.

غصن من جنبة شاي



بذور نبتة الشاي

شرب الشاي تقاليد وشعائر

منذ أن عمّت اليابان زراعة الشاي أصبح لشربه تقاليد ومراسم طقسية متعارفة، ما لبثت أن صارت جزءاً مهماً من الحياة اليومية للناس في تلك البلاد.

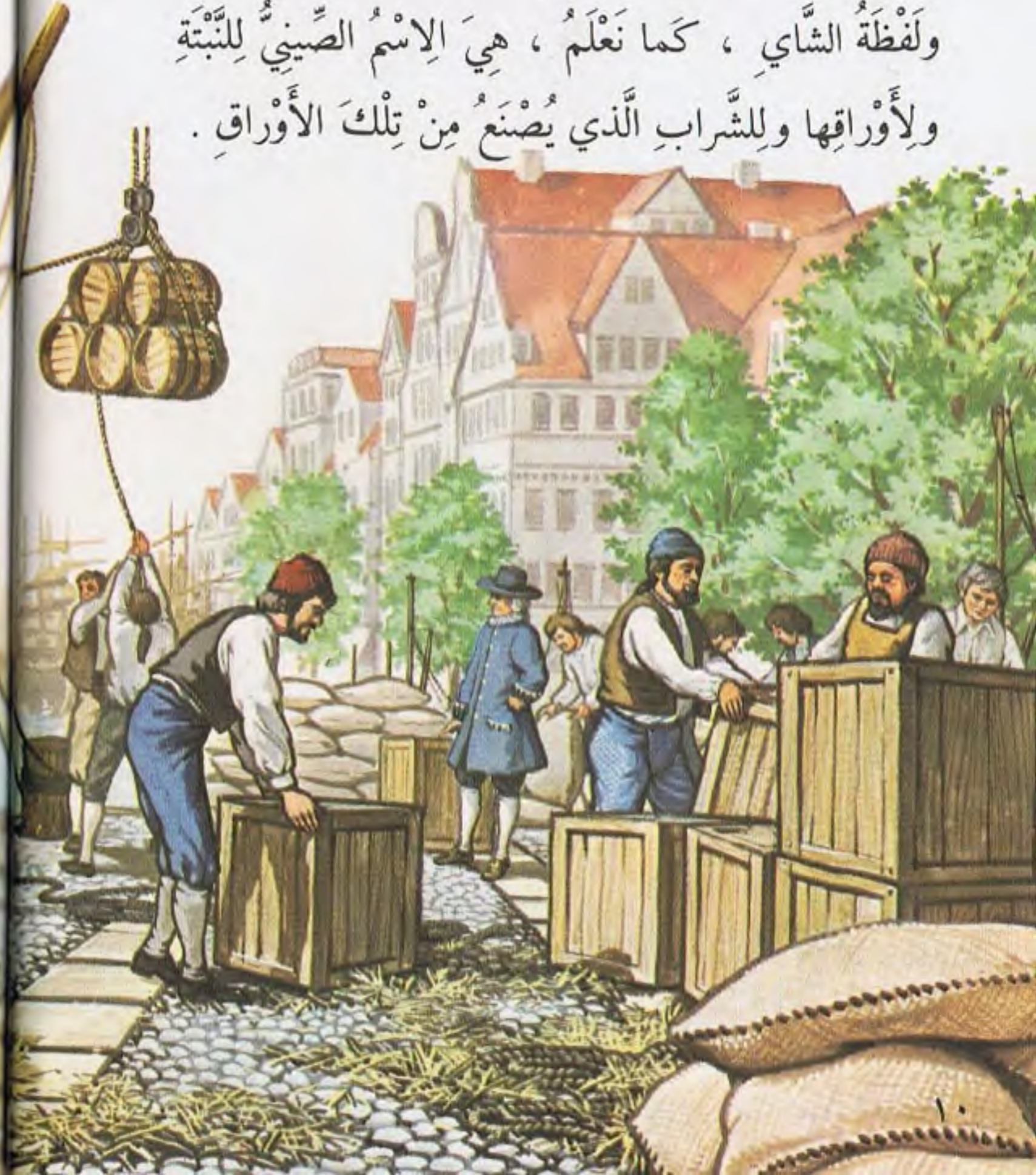
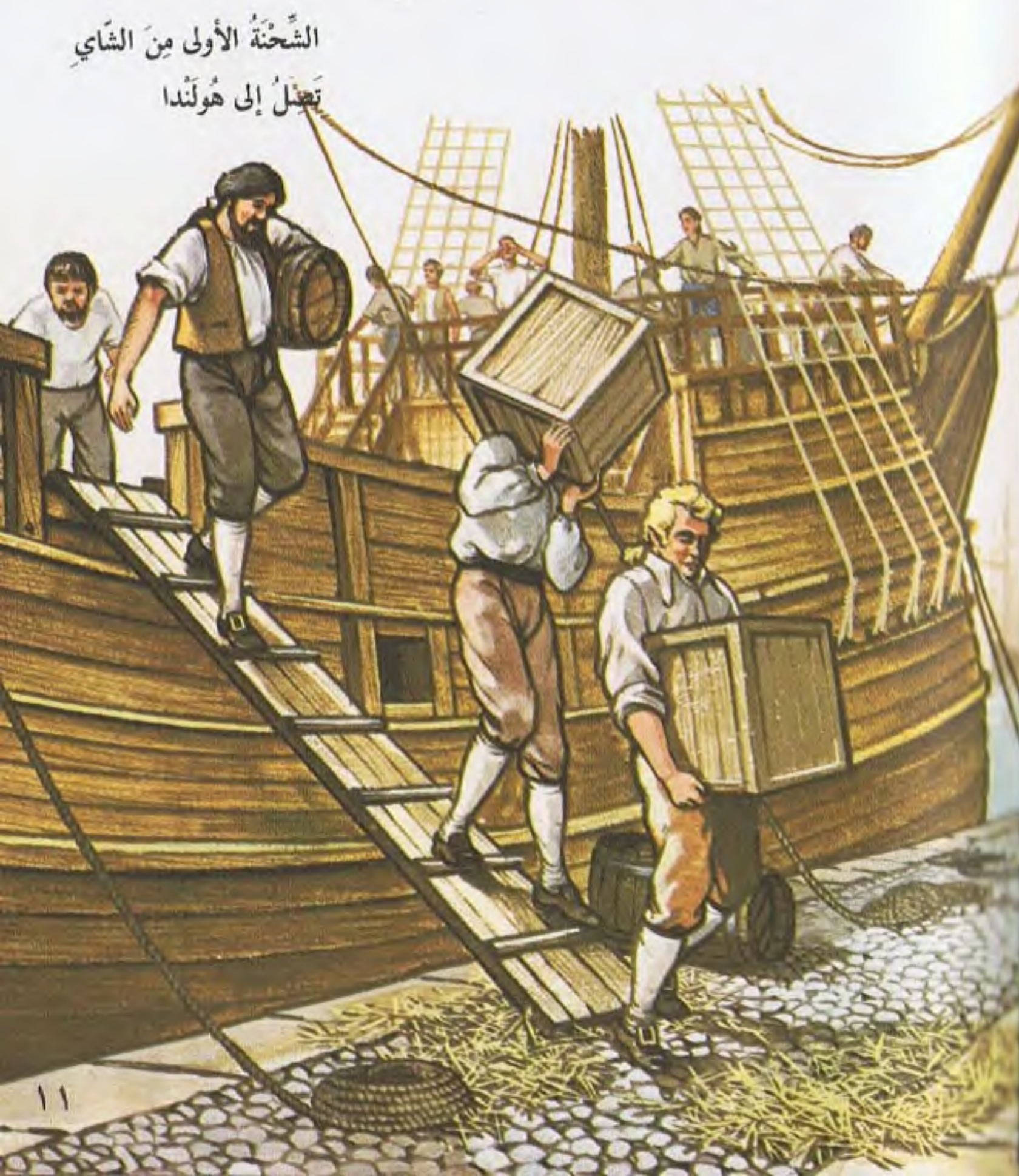


الشاي في أوروبا ...

عَرَفَ الأوروپيونَ أوَّلَ ما عَرَفُوا عَنِ الشايِ نباتًا
وشرابًا مِنْ كِتَابِ طُبِعَ فِي إيطاليَا عامَ ١٥٩٩ ،
وفيه يَعزُو المُولِّفُ إلى الشايِ كَشَرابٍ مَزايا طَيِّبَةٍ عَجيبَةٍ .
ولفظَةُ الشايِ ، كما نَعَلَمُ ، هِيَ الإِسْمُ الصِّينِيُّ لِلنبْتَةِ
ولأوراقِها ولِلشَّرابِ الَّذي يُصنَعُ مِنْ تِلْكَ الأوراقِ .

وعلى الرُّغمِ مِنْ أَنَّ الأوروپيينَ عَرَفُوا عَنِ الشايِ وبِهِ
حوالي سَنَةِ ١٥٩٩ ، فَقَدِ انقَضَى أَكْثَرُ مِنْ خَمْسِينَ
عامًا على ذَلِكَ التَّاريخِ قَبْلَ أَنْ تَصِلَ الشَّحْنَةُ الأولى مِنْ
الشايِ الصِّينِيِّ إلى البَرِّ الأوروپِيِّ لِتُفْرَغَ فِي هُولَنْدا .

الشَّحْنَةُ الأولى مِنْ الشايِ
تَعْبَلُ إلى هُولَنْدا



... وفي روسيا والإمبراطورية العثمانية

وخلال بضع سنواتٍ من دخول الشاي إلى أوروبا بحرًا ،
بدأت شحناته تصل من الصين براً إلى روسيا وتركيا
وبعض البلاد العربية . وكانت القوافل تقوم بتلك
الرحلات الطويلة عبر الجبال والصحاري .

قافلة شاي تتجه غرباً
عبر الفياض والقفار



الشاي للخاصة

ومع أن الشاي كان قد عم أوروبا حتى الجزر البريطانية
في أواخر القرن السابع عشر فإنه ظلّ شراباً للخاصة
فقط . إذ إن أسعاره المرتفعة جداً جعلته فوق متناول
عامّة الناس .

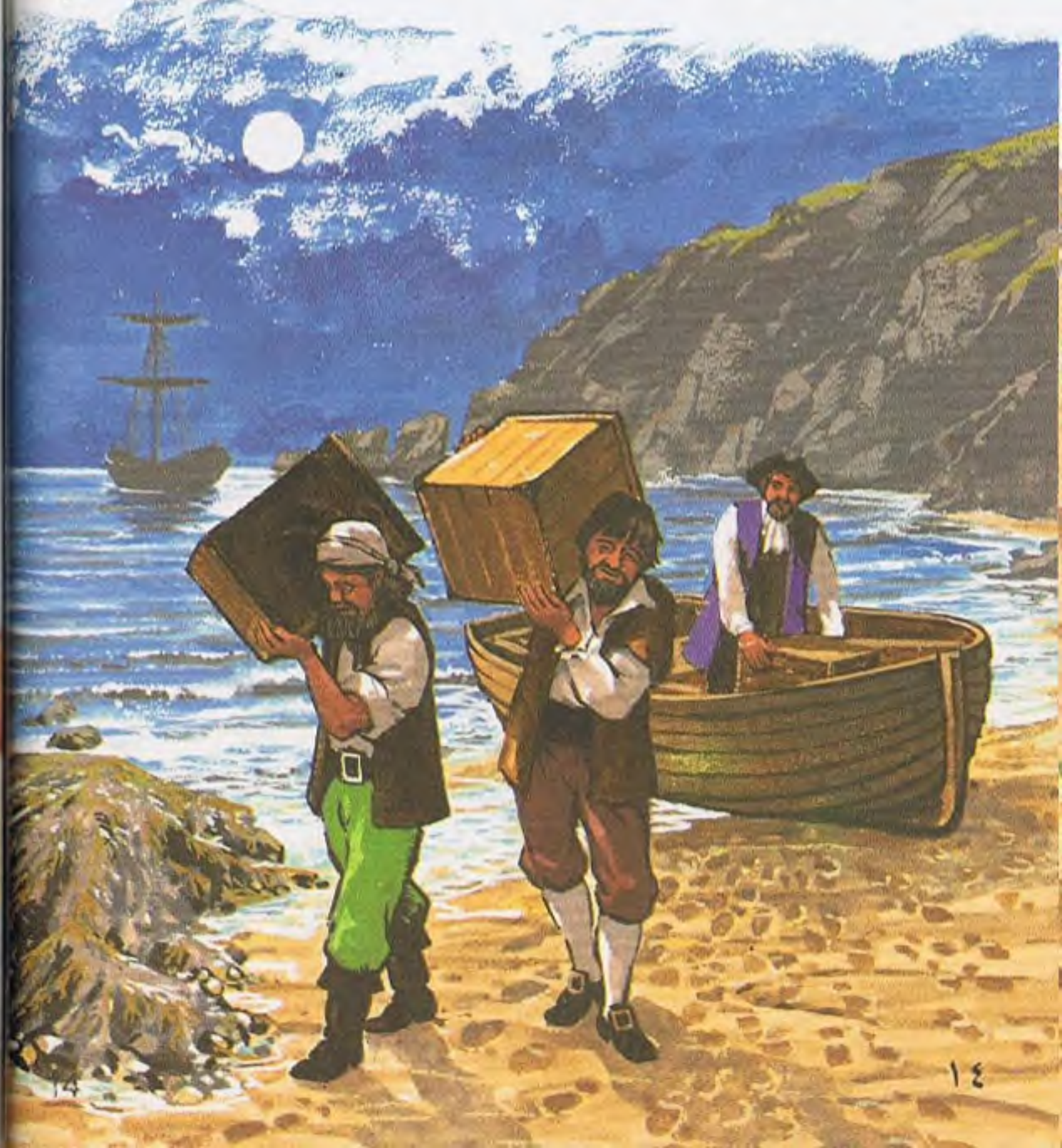
مقهى راقٍ في بريطانيا يُقدّم
الشاي لزبائنه



تَهْرِيْبُ الشَّايِ

وَبِسَبَبِ ذَلِكَ الْإِرْتِفَاعِ فِي أَسْعَارِ الشَّايِ فِي أوروبَّا ،
فَقَدِ اتَّخَذَ بَعْضُ أَصْحَابِ السُّفُنِ الْهُولَنْدِيَّةِ مِنْ تَهْرِيْبِهِ
تِجَارَةً رَابِحَةً . وَكَانَ لَهُمْ فِي تِلْكَ الرَّحَلَاتِ السَّرِيَّةِ
مَسَالِكٌ وَمَخَابِيءٌ وَمُغَامِرَاتٌ غَرِيْبَةٌ .

تَهْرِيْبُ الشَّايِ



فَنَاجِيْنُ الشَّايِ الْأُوْلَى عَدِيْمَةُ الْمَمَاسِكِ



وَكَانَتْ أَسْعَارُ الشَّايِ الْمُهْرَبِ أَرْخَصَ قَلِيْلًا ، وَلَكِنَّهَا
ظَلَّتْ بَاهِظَةً نِسْبِيًّا . لِذَا كَانَ مِنَ الطَّبِيعِيِّ أَنْ يَسْتَعْدِمَ
النَّاسُ فَنَاجِيْنَ شَايِ صَغِيْرَةً - وَكَانَتْ تِلْكَ الْفَنَاجِيْنَ
عَدِيْمَةُ الْمَمَاسِكِ كَفَنَاجِيْنَ الْقَهْوَةِ الْعَرَبِيَّةِ .

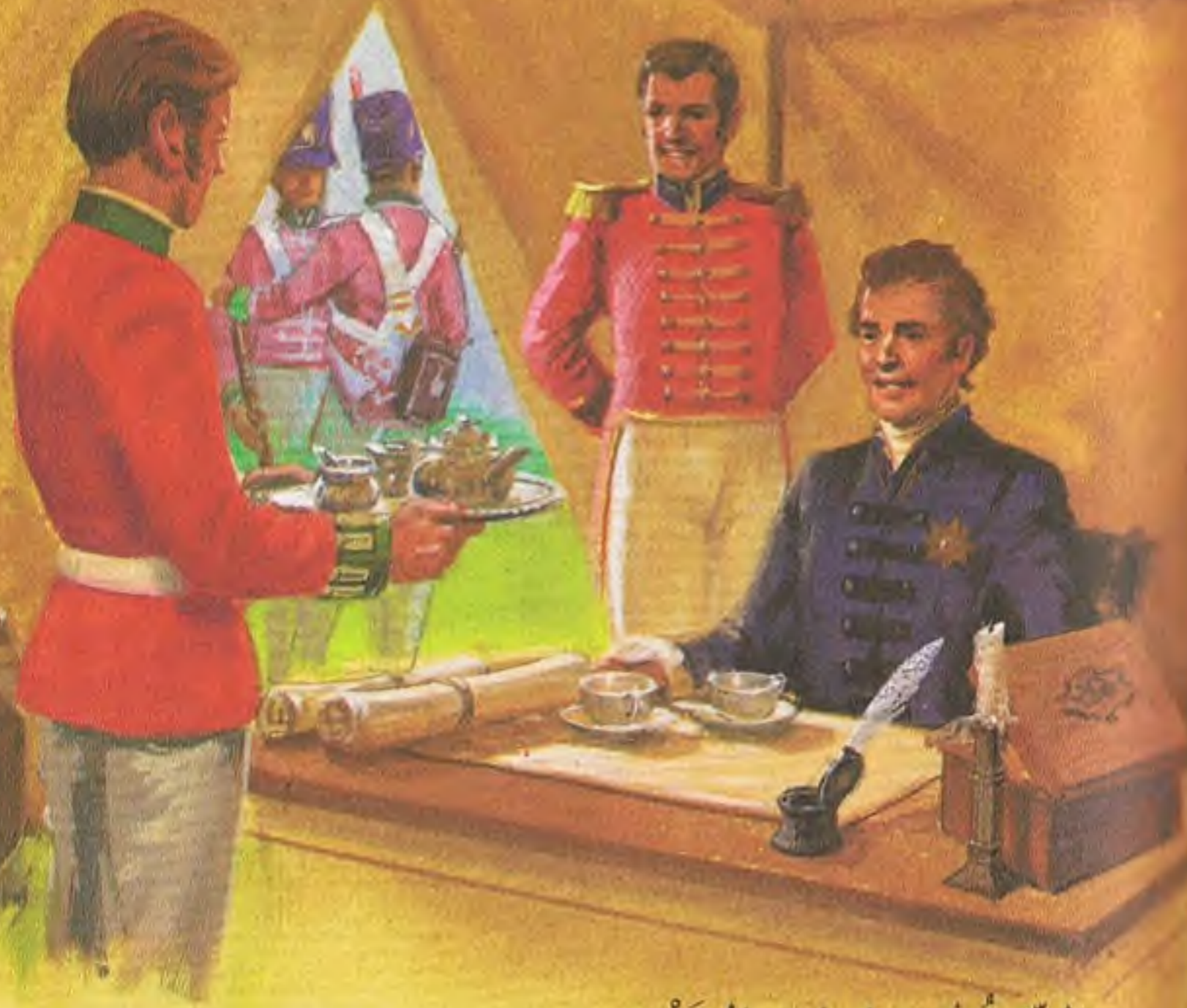
الشَّايُ بِالْحَلِيْبِ

إِبْتِدَاءً تَقْلِيْدُ مَزْجِ الشَّايِ بِالْحَلِيْبِ (اللَّبَنِ) أَوَّلَ مَا إِبْتَدَأَ
عِنْدَ الْفَرَنْسِيِّيْنَ حَوَالِي الْعَامِ ١٦٨٠ .



حفلة شاي بوسطن

احتجاجاً على ضريبة الشاي التي كان يفرضها البريطانيون على المستعمرات الأمريكية ، داهم فريق من أهالي بوسطن ، عام ١٧٧٣ ، متخفين بلباس الهنود الحمر ثلاث سفن بريطانية محملة بالشاي راسية في الميناء وأفرغوا محتويات ٣٤٢ صندوقاً منها في الماء . وأدى ذلك إلى أحداث خطيرة عجلت في اندلاع ثورة الاستقلال عن بريطانيا عام ١٧٧٦ .



الشاي في ساحات الحرب

مع إطلالة القرن التاسع عشر بدأ الشاي يأخذ مكانه كشراب منعش لا في المحافل المدنية والاجتماعية فحسب بل وفي الأوساط العسكرية أيضاً .

ويروي عن القائدين الشهيرين نلسون وولنجتون أنهما كانا يتمونان بكميات وافرة من الشاي ، وكان ولنجتون يحتفظ بطاقم شاي فضي ينقله معه حيثما توجه .



سباق في توريد الشاي

وبتزايد الطلب على الشاي أخذت السفن الشراعية السريعة تتنافس في قطع المسافة بين بلدان التصدير ومرافئ الاستيراد لسد حاجة السوق قبل سواها . وكانت الرحلة بين الصين وإنكلترا تستغرق حوالي مئة يوم .

من أهم الدول المستوردة للشاي حالياً بريطانيا والولايات المتحدة وأستراليا وكندا والبلاد العربية وهولندا .

سباق الشراعات السريعة
في توريد الشاي



شاي الساعة الخامسة

بدأ تقليد شرب الشاي عصرًا في بريطانيا حوالي العام ١٨٢٥ ، ومنها انتقل إلى أنحاء عديدة أخرى من بقاع العالم . ويقدم الشاي في هذه الوجبة التقليدية الشائعة «بعد الظهر» مع الخبز والزبد والكعك .

مناطق زراعة الشاي

تتموجنبات الشاي في المناطق الدافئة أو الحارة فالصقيع يتلفها . بالإضافة إلى الطقس الحار تحتاج زراعة الشاي إلى تربة خصبة خفيفة وهواء رطب ومطر غزير .

أهم الدول المنتجة للشاي

وأفضل الشاي تنتجه الهضاب المدارية حيث تتوفر العوامل الملائمة لزراعته . وتبين الخريطة أدناه أشهر الدول المنتجة للشاي ، علماً أن بعضها يستهلك محلياً معظم إنتاجه ولا يُصدّر إلا الفائض القليل .



نقل الغراس

تُنقل أشتال الشاي إلى مُستقرِّها في الحقل ، وتُغرسُ على أبعادٍ تراوحُ من ٣ إلى ٥ أمتارٍ . ويبدأُ استِثمارُ الأوراقِ بعدَ حوالي ثلاثِ سنواتٍ . وقد تنمو جنباتُ الشاي إلى ارتفاعِ عشرةِ أمتارٍ أو يزيدُ في موطنها الطبيعيَّة ، ولكنَّها في المزارعِ تُقلَّمُ لتبقى شجيراتٍ خفيفةً طولها من ٩٠ إلى ١٥٠ سنتيمتراً لتسهيلِ جنيها . وجنبَةُ الشايِ مُعمَّرةٌ ، وقد تظلُّ تُنتجُ خمسينَ عاماً

نقلُ الغراسِ (التَّشيلُ)



شتلات الشاي في مشتلها

أشتال الشاي

تُسْتَنْبَتُ شتلاتُ الشايِ في مشاتلِ المزرعةِ ، وتُغطَّى بِخيمةٍ مِنَ الخيزرانِ لِتُظِلِّلَها مِنَ الشَّمْسِ . تتعرَّضُ غرساتُ الشايِ الغضةُ لِآفاتِ حشريَّةٍ مُتعدِّدةٍ . وأسوأُ أمراضِ جنباتِ الشايِ مرضُ التَّنْفِطِ ، وتُسبِّبهُ أنواعُ مِنَ الفُطْرِ يُمكنُ مُقاومتها بِسوائلِ رَشٍّ خاصَّةٍ .



أَجُودُ قِطَافِ الشَّايِ مَا تُقَطَفُ
فِيهِ الْوَرَقَتَانِ الطَّرْفَيَانِ وَالْبُرْعَمَةُ
مِنَ الْغُصْنَاتِ الْفَتِيَّةِ



تَقُومُ بِعَمَلِيَّةِ الْقِطَافِ عَادَةً فَتَيَاتُ رَشِيقاتُ الْأَنَامِلِ فِي
سِلَالٍ مَشْدُودَةٍ إِلَى ظُهُورِهِنَّ . وَتَجْنِي الْقَاطِفَةُ النَّشِيطَةُ
حَوَالِي ٢٠ كِيلُوغَرَامًا مِنْ أَوْراقِ الشَّايِ يَوْمِيًّا .

تُقَطَفُ أَوْراقُ الشَّايِ بِالْيَدِ وَهِيَ يَانِعَةٌ فِي مَوْسِمِ النُّمُوِّ .
وَتُكْرَرُ عَمَلِيَّةُ الْقَطْفِ كُلَّ حَوَالِي عَشْرَةِ أَيَّامٍ تَبَعًا لِلْمُنَاخِ
وَالِإِرْتِفَاعِ وَعُمُرِ الشُّجَيْرَاتِ . وَأَفْضَلُ أَوْراقِ الشَّايِ
الرَّقِيقَةُ الْقَرِيبَةُ مِنَ الْقِمَّةِ .

مُعَالَجَةُ أَوْراقِ الشايِ (لِلتَّصْنِيعِ)

تُحْمَلُ سِلالُ الشايِ المَقْطوفِ إِلى مَصْنَعٍ قَرِيبٍ وتُنشَرُ
الأوراقُ الغَضَّةُ على رُفوفٍ مَعْدِنِيَّةٍ لِتَذْبِيلٍ وَتَجْفٍ.

تَبْعَثُ نَفّاحاتُ الهَواءِ السّاخِنِ (كاللَّذينِ في الصّورةِ)
بِتَياراتِها عَبرَ الأوراقِ فَتَسرِّعُ جَفافَها.



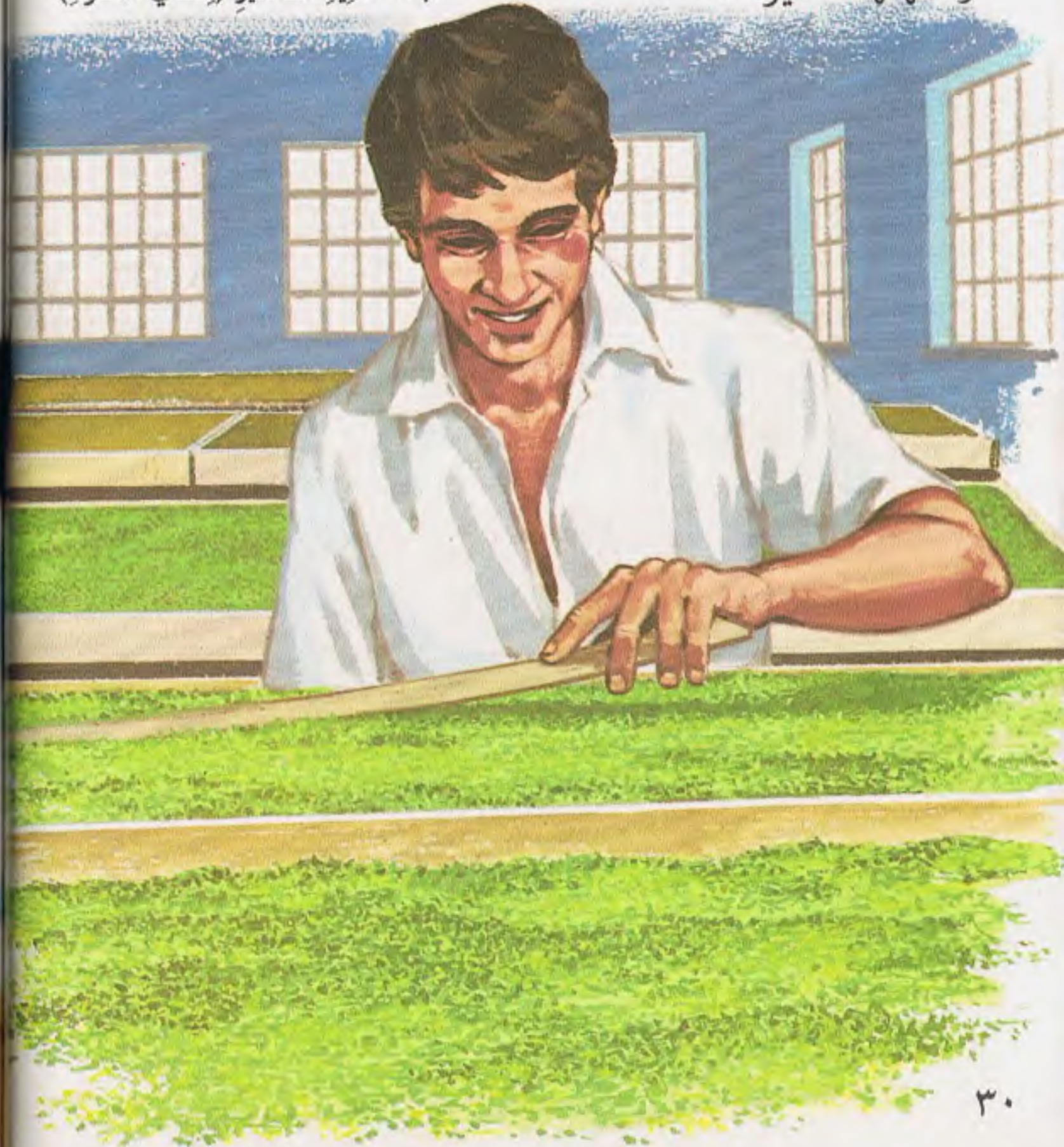
هُرْسُ الْأُورَاقِ

ثُمَّ تُهْرَسُ الْأُورَاقُ فِي هَرَّاسَةِ آلِيَّةٍ لِتَحْطِيمِ خَلَايَاهَا
وَإِطْلَاقِ عُصَارَتِهَا اللَّازِمَةِ فِي عَمَلِيَّةِ التَّخْمِيرِ .

التخمير

وبعد الهرس تُنشر الأوراق على رفوف في حجرات خاصة رطبة لتخمير. وتستغرق عملية التخمير عدة ساعات تكتسب الأوراق بنتيجتها لونها الأسمر ونكهتها المميزة.

بدء عملية التخمير (للشاي الأسود)



هنالك نوعان رئيسيان من الشاي هما الشاي الأخضر الخفيف النكهة الذي يفضلهُ الصينيون واليابانيون ، والشاي الأسود (العادي) الذي تشربه أغلبية الشعوب الأخرى .

ولا تُجرى عملية التخمير للشاي الأخضر ، بل تُعرض الأوراق للبخار الساخن بعد القطف مباشرة ثم تُهرس وتُجفف .

التخمير يُكسب الشاي الأسود لونه ونكهته الغنية



التخمير

تُوقَفُ عَمَلِيَّةُ التَّخْمِيرِ بِتَحْمِيسِ الشَّايِ بِالْهَوَاءِ السَّاخِنِ فِي مَكْنَةِ التَّجْفِيفِ . وَبِذَلِكَ يُحْصَلُ عَلَى الشَّايِ الْأَسْوَدِ الَّذِي يُؤَلَّفُ حَوَالِي خَمْسَةِ وَتِسْعِينَ فِي الْمِئَةِ مِنَ الْإِنْتَاكِ الْعَالَمِيِّ .

تُخْتَصَرُ عَمَلِيَّةُ التَّخْمِيرِ أحيانًا لِلْحُصُولِ عَلَى شايٍ مُتَوَسِّطِ النِّكْهَةِ وَاللَّوْنِ بَيْنَ الْأَسْوَدِ وَالْأَخْضَرِ .

يُغَدَّى الشَّايُ الْمُرَادُ تَحْمِيسُهُ فِي أَعْلَى مَكْنَةِ التَّجْفِيفِ ، وَبِتَلْقَى الشَّايِ الْمُحَمَّصُ مِنْ أَسْفَلِهَا



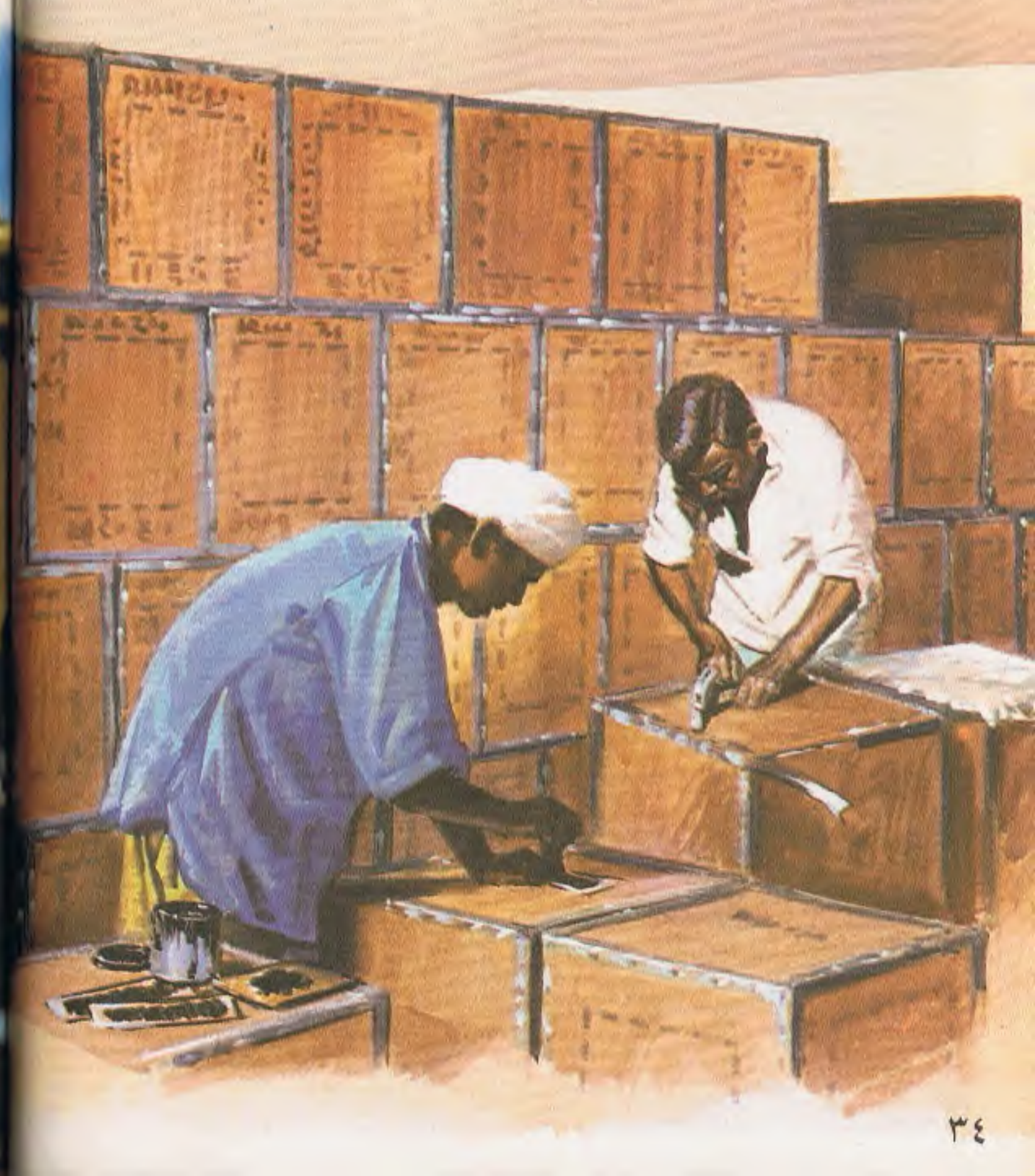
... والشحن

وتشحن صناديق الشاي إلى أقرب مرفأ ليجري نقلها
إلى مختلف أقطار العالم. ومن مرفأ تصدير الشاي
الشهيرة نذكر كلكتا وكولومبو ومباسب.



التصنيف والتعبئة

يُصنّف الشاي درجات حسب حجم الأوراق - صغيرة
أو كبيرة ، مكسرة أو غير مكسرة . ثم يُعبأ في صناديق
خاصة مبطنة بالألومنيوم لمقاومة الرطوبة .



بُورْصَةُ الشَّايِ

يُبَاعُ الشَّايُ إِلَى الشَّرِكَاتِ الْمُتَخَصِّصَةِ بِمَزْجِهِ فِي مَزَادٍ عَلَنِيٍّ يَحْضُرُهُ مُمَثِّلُونَ عَنْ مُعْظَمِ تِلْكَ الشَّرِكَاتِ .

وَفِي بَيْعِ الْمَزَادِ يَحْصُلُ عَلَى الشَّايِ الْأَجُودِ مَنْ يَعْرِضُ السَّعْرَ الْأَعْلَى .

المُشْتَرُونَ يُزَادُونَ فِي بُورْصَةِ الشَّايِ



ذوآقة الشاي

إنَّ عُلْبَةَ الشَّايِ الَّتِي تَشْتَرِيهَا لَا تَحْوِي نَوْعًا وَاحِدًا مِنَ الشَّايِ بَلْ مَزِيْجًا مِنْ حَوَالِي عِشْرِينَ أَوْ ثَلَاثِينَ نَوْعًا مِنْهُ - مِنْ مُخْتَلِفِ الْمَزَارِعِ وَالْأَقْطَارِ . وَيَخْتَارُ هَذِهِ الْأَنْوَاعَ وَنِسْبَةَ كُلِّ مِنْهَا فِي الْمَزِيْجِ ذَوَّاقَةُ الشَّايِ الْمُتَخَصِّصُونَ فِي الشَّرِكَةِ الْمُعَيَّنَةِ .



مزج (أو توليف) الشاي

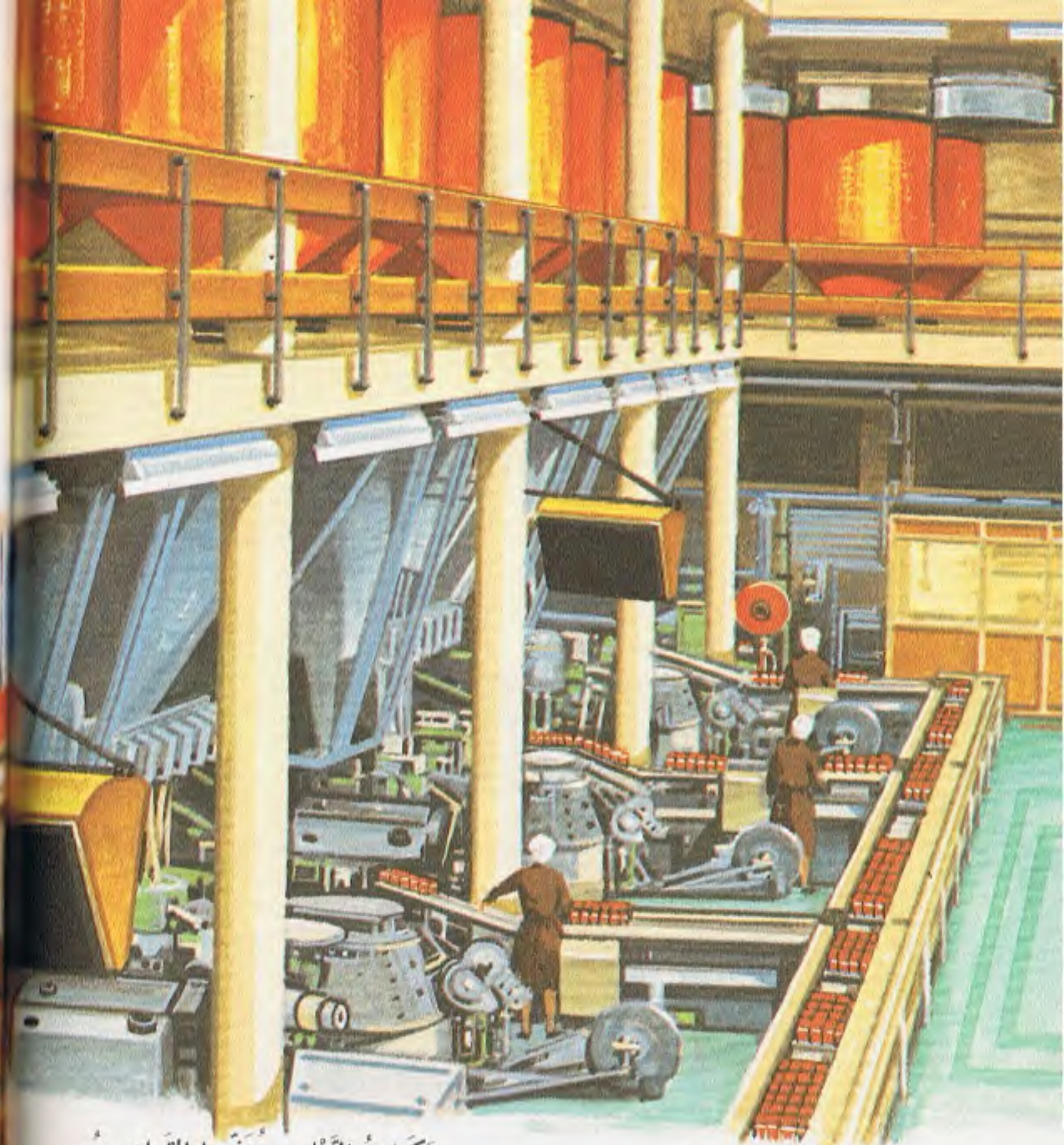
تتميز صنوف الشاي ذات العلامات التجارية المعينة بنوعيتها المحددة المذاق والنكهة واللون والرائحة . ويقع على عاتق الذواق في الشركة المختصة لا أن يرضوا أذواق شربي الشاي بالنوعية التي يريدون فقط ، بل أن يحافظوا لهم على تلك النوعية في التوليفات المتعاقبة التي تنزلها الشركة إلى الأسواق باستمرار . ويمزج الذواق أحياناً بعض صنوف الشاي لتناسب مياه المنطقة المعينة التي سترسل إليها تلك الأصناف .



ذوآقة الشاي في مخبرهم

مِنَ المَصْنَعِ إِلَى المُسْتَهْلِكِ

وَمِنَ المَصَانِعِ تُشْحَنُ صَنَادِقُ عُلَبِ الشَّايِ لِتُوَزَّعَ عَلَى
الْمَتَاجِرِ وَالْحَوَانِيتِ ، فَيَخْتَارُ المُسْتَهْلِكُونَ صِنْفَهُمُ
المُفَضَّلَ مِنْهَا .



مَكَانَاتُ التَّغْلِيبِ تُغَذِّيهَا القَوَادِيسُ

مِنَ القَادُوسِ إِلَى العُلْبَةِ

يُعَبَّأُ مَزِيجُ الشَّايِ المَعِينُ فِي قَوَادِيسَ كَبِيرَةٍ تُغَذِّي مِنْهَا
مَكَانَاتُ التَّغْلِيبِ فِي المَصْنَعِ . ثُمَّ تُجْمَعُ العُلَبُ فِي
صَنَادِقٍ مُنَاسِبَةٍ إِعْدَادًا لِتَسْوِيقِهَا .

أَكْيَاسُ الشَّايِ (الصَّغِيرَةُ)

أَمَّا أَكْيَاسُ الشَّايِ الصَّغِيرَةُ فَقَدْ جَاءَ اخْتِرَاعُهَا بِطَرِيقِ
الصَّدْفَةِ عَامَ ١٩٠٤ . فَقَدْ أَقْدَمَ أَحَدُ تُجَّارِ الشَّايِ
الصِّينِيِّينَ عَلَى إِرْسَالِ عَيِّنَاتِهِ إِلَى لَنْدَنَ مُعْبَأَةً فِي أَكْيَاسِ
حَرِيرِيَّةٍ صَغِيرَةٍ . وَسَرَّعَانَ مَا اكْتَشَفَ النَّاسُ فِي كَيْسِ
الشَّايِ الصَّغِيرِ وَسِيلَةً سَهْلَةً لِإِعْدَادِ الْكُؤُبِ الْوَاحِدِ مِنْ
الشَّايِ عِنْدَ الْحَاجَةِ .



مَكْنَةُ تَعْبِئَةِ أَكْيَاسِ الشَّايِ الصَّغِيرَةِ



كَيْفَ تُعَدُّ الشَّايَ

لِإِعْدَادِ الشَّايِ بِالطَّرِيقَةِ الْفُضْلَى سَخَّنْ إِبْرِيْقَ الشَّايِ
أَوَّلًا بِصَبِّ بَعْضِ الْمَاءِ الْمُغْلَى فِيهِ ، ثُمَّ أَفْرِغْ هَذَا الْمَاءَ .
وَيُفَضَّلُ الْإِبْرِيْقُ الْخَزْفِيُّ فِي هَذَا الْمَجَالِ عَلَى الْمَعْدِنِيِّ .



يُعَايِرُ بَعْضُهُمْ تَلْقِيمَةَ الْإِبْرِيْقِ بِمِلْعَقَةِ شَايٍ لِكُلِّ
شَخْصٍ زَائِدًا «مِلْعَقَةً لِلْإِبْرِيْقِ» .

ضَعِ الشَّايَ بِالْقَدْرِ الْمُعَايِرِ فِي الْإِبْرِيْقِ ، وَاسْكُبْ فَوْقَهُ
مَاءً فَوْرًا إِغْلَائِيهِ . غَطِّ الْإِبْرِيْقَ ثُمَّ ضَعِ عَلَيْهِ جُبَّةَ
التَّخِينَةِ الْعَازِلَةَ لِلْحَرَارَةِ .



أُتْرِكِ الْإِبْرِيْقَ جَانِبًا بِضَعِ دَقَائِقَ لِيَنْتَقِعَ الشَّايُ جَيِّدًا
قَبْلَ تَقْدِيمِهِ .

يُمْكِنُكَ اسْتِخْدَامُ أَكْيَاسِ الشَّايِ بَدَلًا مِنْ شَايِ الْعَلْبِ
وَاعْتِبَارُ الْكَيْسِ مُعَادِلًا لِمِلْعَقَةِ شَايٍ .

أباريقُ الشاي

جرت العادة أن تكون أباريقُ الشاي مُدَوَّرَةً ، وَلَكِنَّهَا
قَدْ تُصَنَعُ بِمُخْتَلِفِ الأشكالِ والأحجامِ . وقد كانت
أباريقُ الشاي في الماضي صغيرةً لِأَنَّ الشاي كان غاليَ
الثمنِ جداً . وكان تُجارُ الشاي الصِّينِيُّونَ يَضَعُونَ أباريقَ

شايٍ صغيرةً حمراءَ ضِمنَ
صناديقِ الشاي كدِعايةٍ .



أكبر
أباريق

الشاي هو ذلك
الذي صنع للمعرض الكبير
بلندن عام ١٨٥١ . وكان

ارتفاعه ٧٦ سنتيمتراً وسعته حوالي ٦٠ لتراً .

أباريقُ شايٍ عاديٍّ للمقارنة



أباريقُ شايٍ من الخزفِ الحجريِّ الصَّقيلِ
الأحمرِ ، ١٧٢٠



أباريقُ شايٍ من الخزفِ الحجريِّ الأحمرِ
اللامصقولِ بنقشٍ غيرِ مشويٍّ ، ١٦٩٠



أباريقُ شايٍ آخرٌ من صنعِ «سبودة» من الخزفِ
الليبيِّ المُسمَّرِ بالترجيحِ ، ١٨١٥



أباريقُ شايٍ من صنعِ الخزافِ الشهيرِ «سبودة»
(بنسقي بن سنغ) ، ١٨١٠



أباريقُ شايٍ شعبيٍّ من إنتاج
شركةِ «سبودة» ، ١٩٤٢

تُصَنَعُ غالبيةُ أباريقِ الشايِ من
الخزفِ ، ولكنَّ بعضها صُنِعَ فعلاً من
الذهبِ والفضةِ . وتُلاقى ، اليومَ ،
أباريقُ الفولاذِ الذي لا يصدأ ،
إقبالاً وشعبيةً .

تَصْفِيَةُ الشَّايِ

يُسْتَحْسَنُ تَصْفِيَةَ الشَّايِ بِمِصْفَاةٍ أَثْنَاءَ صَبِّهِ فِي الْفِنْجَانِ لِتَلَا فِي أَنْصَابِ وَرَيْقَاتِ الشَّايِ فِيهِ .



يَتَعَمَّدُ بَعْضُهُمْ عَدَمَ تَصْفِيَةِ الشَّايِ ، وَيَقْرَأُونَ حَظَّهُمْ فِي التَّشْكَلاتِ الَّتِي تُكُونُهَا أَنْمَاطُ وَرَيْقَاتِ الشَّايِ فِي قَعْرِ الْفِنْجَانِ .

الشَّجَرَةُ (حَظُّ سَعِيدٍ)



الْمِرْسَاةُ (تُبَشِّرُ بِرِحْلَةٍ)



فَنَاجِينُ الشَّايِ

صُنِعَتْ فَنَاجِينُ الشَّايِ بِأَشْكَالٍ وَأَحْجَامٍ مُخْتَلِفَةٍ مِنْ الْخَزْفِ الصِّينِيِّ عَلَى الْأَغْلَبِ . وَلَعَلَّ فِنْجَانَ الْمَشُورَبِينَ (ذَا الطَّنْفِ لِصَدِّ الشَّارِبِينَ) هُوَ أَغْرَبُ أَنْوَاعِ الْفَنَاجِينِ .

الشاي مشروب العالم
بعد حوالي خمسة آلاف سنة من اكتشافه الأسطوري
أصبح الشاي مشروب العالم المفضل. فالناس حالياً
يشربون الشاي في كل أصقاع المعمورة ويتناولون منه
أكثر مما يشربون من أي مشروب آخر باستثناء الماء!
وتأتي المملكة المتحدة في المرتبة الأولى بين الدول المستهلكة
للشاي



الفهرس

الصفحة

٤	اكتشاف الشاي
٦	الشاي كمشروب
٧	الإعلام في خدمة الشاي
٨	اليابان تنتج الشاي بأمر إمبراطوري
٩	شرب الشاي تقاليد وشعائر
١٠	الشاي في أوروبا
١٢	وفي روسيا والإمبراطورية العثمانية
١٣	الشاي للخاصة
١٤	تهريب الشاي
١٥	الشاي بالحليب
١٦	حفلة شاي بوسطن
١٧	الشاي في ساحات الحرب
١٨	شاي الساعة الخامسة
١٩	سباق في توريد الشاي
٢٠	مناطق زراعة الشاي
٢٢	أشتال الشاي
٢٣	نقل الغراس
٢٤	القطاف

٢٦	معالجة أوراق الشاي (للتصنيع)
٢٨	هرس الأوراق
٣٠	التخمير
٣٢	التخميص
٣٤	التصنيف والتعبئة
٣٥	الشحن
٣٦	بورصة الشاي
٣٨	ذوافة الشاي
٣٩	مزج (أو توليف) الشاي
٤٠	من القادوس إلى العلبة
٤١	من المصنع إلى المستهلك
٤٢	أكياس الشاي الصغيرة
٤٤	كيف تعد الشاي
٤٦	أباريق الشاي
٤٨	تصفية الشاي
٤٩	فناجين الشاي
٥٠	الشاي مشروب العالم

سِلْسِلَةُ « الكُتُبِ الرَّائِدَةِ »

- | | |
|---|---|
| ٢١ - الدِّيْنُوصُورَات | ١ - المَاء |
| ٢٢ - أُورَاقُ النَّبَات | ٢ - الْإِنْسَانُ يَغْزُو الْجَوَّ |
| ٢٣ - الطَّرِيقُ | ٣ - الْأَسْوَدُ وَالنُّمُور |
| ٢٤ - عَالَمُ الشَّجَرَةِ | ٤ - الْبَطُّ وَالْوَزُّ |
| ٢٥ - النَّارُ | ٥ - الْإِنْسَانُ يَرْكَبُ الْبَحْرَ |
| ٢٦ - الْبِنُّ وَالْفَهْوَةُ | ٦ - الْهَوَاءُ |
| ٢٧ - الشُّوكُولَانَةُ وَالْكَاكَو | ٧ - السَّيَّارَةُ فِي خِدْمَةِ الْإِنْسَانِ |
| ٢٨ - الْخَبْزُ | ٨ - الْبُيُوتُ |
| ٢٩ - الْقُرُودُ | ٩ - الصَّحَارَى |
| ٣٠ - عُجُولُ الْبَحْرِ وَالْحَيْتَانُ | ١٠ - الْكَائِنَاتُ الْحَيَّةُ |
| ٣١ - الْجُنُودُ | ١١ - الصَّوْتُ |
| ٣٢ - الْغَايَاتُ | ١٢ - خَبَايَا الْأَرْضِ |
| ٣٣ - الْجِبَالُ | ١٣ - صِبْغَاتُ الْحَيَوَانَاتِ |
| ٣٤ - الْمِنْطَقَتَانِ الْقُطْبِيَّتَانِ | ١٤ - الْقِطَارَاتُ |
| ٣٥ - الْأَسْنَانُ | ١٥ - صِبْغَاتُ الْحَيَوَانَاتِ |
| ٣٦ - الفَوَاكِهُ وَالشَّمَارُ | ١٦ - الْجَدَاوِلُ وَالْأَنْهَارُ |
| ٣٧ - الْحُجُرُ | ١٧ - الْجُسُورُ |
| ٣٨ - الدَّبِيَّةُ | ١٨ - الْحُصُونُ وَالْقِلَاعُ |
| ٣٩ - الشَّايُ | ١٩ - الطُّيُورُ الْمُغْرَدَةُ |
| | ٢٠ - الرُّوَاحِفُ |

Series 737 Arabic

فِي سِلْسِلَةِ كُتُبِ الْمُطَالَعَةِ الْآنَ أَكْثَرُ مِنْ ٢٠٠ كِتَابٌ تَتَنَاوَلُ الْوَانَا مِنْ الْمَوْضُوعَاتِ تَنَاسِبُ مُخْتَلَفِ الْأَعْمَارِ . اَطْلُبِ الْبَيَانَ الْخَاصَّ بِهَا مِنْ :

مَكْتَبَةُ لُبْنَانَ - سَاحَةُ رِيَاضِ الصُّلْحِ - بَيْرُوتِ